

SPEZIAL MENÜ / *special menu*

DAS MENÜ / the menu

VARIATION VON DER BETE F)(D)(20)(21)(31)

MARUKAN-REISESSIG VINAIGRETTE, SCHNITTLAUCH

Variation of beet, marukan-rice vinegar vinaigrette, chive

GÄNSELEBER „BERLINER ART“ (D)(15)(19)(20)(22)(23)

KARTOFFEL, ZWIEBEL, APFEL

Goose liver „Berlin style“, potato, onion, apple

GÄNSE CONSOMMÉ (D)(20)(21)(22)

GÄNSEKLEIN, TRÜFFEL

Goose consommé, goose meat, truffle

GÄNSEBRUST (D)(15)(19)(20)(21)(22)(31)

HONIG, SZECHUANPFEFFER, GRÜNKOHL, KERBELKNOLLE

Goose breast, honey, Szechuan pepper, curly kale, chervil tuber

MARILLENKNÖDEL F)(D)(15)(19)(20)(30)(31)

ZIMTSTREUSEL, VANILLESCHAUM

Apricot dumpling, cinnamon crumble, vanilla foam

GEWÜRZAPFELMOUSSE F)(A)(D)(15)(19)(20)(30)(31)

GIANDUJA SCHOKOLADE, LEBKUCHEN, RUMTOPFEIS

Spiced apple mousse, gianduja chocolate, ginger bread, rum pot ice cream

DIE WEINE / the wines

WEISSBURGUNDER

WEINGUT MEYER NÄKEL, AHR

DEUTSCHLAND

RIESLING ALTE REBEN

WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU

DEUTSCHLAND

TAYLOR'S TAWNY 10 Y

TINTA AMARELA

PORTUGAL

CUVEE JOHNER QBA

WEINGUT JOHNER, BADEN

DEUTSCHLAND

ZWEIFELT AUSLESE

WEINGUT ALOIS KRACHER, BURGENLAND

ÖSTERREICH

RIESLING FEINHERB QBA

WEINGUT FRITZ HAAG, MOSEL

DEUTSCHLAND

3 Gänge 59€, mit Wein 80€ - **4 Gänge** 71€, mit Wein 99€ - **5 Gänge** 81€, mit Wein 116€ - **6 Gänge** 91€, mit Wein 133€
3 courses 59€, with wine 80€ - **4 courses** 71€, with wine 99€ - **5 courses** 81€, with wine 116€ - **6 courses** 91€, with wine 133€

VORSPEISEN / starters

€

WINTERLICHER GEMÜSEGARTEN F)V(20)21)22)23)30)

HUMMUS, PUMPERNICKEL, MIXED PICKLES

Autumnal vegetable garden, hummus, pumpernickel, mixed pickles

14

VARIATION VON DER BETE F)10)20)21)31)

MARUKAN-REISESSIG VINAIGRETTE, SCHNITTLAUCH

Variation of beet, marukan-rice vinegar vinaigrette, chive

15

GÄNSELEBER „BERLINER ART“ 10)15)19)20)22)23)

KARTOFFEL, ZWIEBEL, APFEL

Goose liver „Berlin style“, potato, onion, apple

18

THUNFISCH TATAKI F)10)15)19)20)21)24)27)

KÜRBIS, PONZU, SHISO

Tuna tataki, pumpkin, ponzu, shiso

19

GÄNSE CONSOMMÉ 10)20)21)22)

GÄNSEKLEIN, TRÜFFEL

Goose consommé, goose meat, truffle

16

HUMMER SCHAUMSUPPE F)10)15)19)20)21)22)27)28)29)

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, CROSTINI, SAUCE ROUILLE

Lobster cream soup, fried scallop, crostini, sauce rouille

14

HAUPTGÄNGE / *main dishes*

€

PASTA LINGUINE F)(D)(20)(21)(22)(26)(30)(31)

ERDNUSS, HAUSGEMACHTES CHILIÖL, SHIITAKE PILZE, GEBEIZTES EIGELB
Pasta linguine, peanut, homemade chili oil, shiitake mushrooms, pickled egg yolk

21

WAHLWEISE MIT 3 GEBRATENEN GARNELEN

optional with 3 grilled prawns

27

GEGRILLTER TOFU F)(V)(D)(20)(22)(21)(30)

QUINDA, MISO, KAROTTE, KOKOS-PURPLECURRY SCHAUM
Grilled tofu, quinoa, miso, carrot, coco-purple curry foam

28

FJORDFORELLE F)(D)(15)(19)(20)(21)(22)(27)(29)

KÜRBIS, MIESMUSCHEL, MISO, CHILI
Fiord trout, pumpkin, mussels, miso, chili

32

GEBRATENER SEETEUFEL F)(D)(15)(19)(20)(21)(27)

KARTOFFELMOUSSELINE, LAUCH, DASHI-BEURRE BLANC
Roasted monkfish, potato mousseline, leek, dashi-beurre blanc

34

BRUST UND KEULE VON DER NIEDERRHEINISCHEN GANS (D)(15)(19)(20)(21)(22)

ROTKRAUT, MARDONEN, BRATAPFEL, KARTOFFELKLÖBE
Breast and haunch of the lower Rhine goose, red cabbage, chestnuts, baked apple, dumplings

38

HIRSCHKALBSRÜCKEN (D)(15)(19)(20)(21)(22)(31)

ROTKRAUT, KRÄUTERSEITLINGE, UMEBOSHI, SERVIETTENKNÖDEL
Deer saddle, red cabbage, mushrooms, umeboshi, dumplings

38

US STRIPLAIN VOM LAVASTEINGRILL CA. 300 G R)(D)(15)(19)(20)(21)(22)

GEBRATENE SALATHERZEN, PONZU, KARTOFFEL MILLE-FEUILLE
US striploin grilled on lava stone aprox. 300g, fried salad hearts, ponzu, potato mille-feuille

42

DESSERT / *dessert*

€

GEWÜRZAPFELMOUSSE F)A)D)I)S)H)Z)O)B)D)S)

GIANDUJA SCHOKOLADE, LEBKUCHEN, RUMTOPFEIS

Spiced apple mousse, gianduja chocolate, ginger bread, rum pot ice cream

13

KOKOSNUSS PANNA COTTA F)D)I)S)H)Z)O)B)D)S)

ABGEFLÄMMTE ANANAS, KALAMANSIGEL, KOKOSNUSSEIS

Coconut panna cotta, flamed pineapple, kalamansi gel, coconut ice cream

14

MILCHSCHOKOLADENDELICE F)D)I)S)H)Z)O)B)D)S)

NOUGATGANACHE, MANDARINENSORBET, CRÈME FRAÎCHE

Milk chocolate delice, nougat ganache, mandarin sorbet, crème fraîche

14

VARIATION VON HASELNUSS UND WHISKEY F)A)D)I)S)H)Z)O)B)D)S)

SANDDORN, KARMELLEIS

Variation of hazelnut and whiskey, sea buckthorn, caramel ice cream

15

KÄSEAUSWAHL F)I)S)H)Z)O)B)D)S)

FRÜCHTEBROT, CHUTNEY, WALNÜSSE

Cheese selection, fruit bread, chutney, walnuts

16

SUSHI KARTE / *sushi menu*

€

EDAMAME

LEICHT GESALZENE SOJABOHNEN

Medium salted soybeans

MISO SHIRU

JAPANISCHE SUPPE MIT ALGEN UND TOFU

Japanese soup with algae and tofu



6

6

SPEZIALROLLE 8 STK. *special roll 8 pcs.*

CALIFORNIA ROLL

AVOCADO, SURIMI, JAPANISCHE MAYONNAISE, FISCHROGEN ODER SESAM

Avocado, surimi, Japanese mayonnaise, caviar or sesame

16

MAGURO ROLL

THUNFISCH, AVOCADO / *Tuna, avocado*

16

LACHS-FRISCHKÄSE ROLLE

LACHS, GURKE, FRISCHKÄSE / *Salmon, cucumber, cream cheese*

15

SPICY DRAGON ROLL

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, CHILI MAYO / *Fried prawn, avocado chili mayo*

18

KNUSPRIGE THUNFISCHMAKI

SCHARFES THUNFISCHTATAR, GURKE, AVOCADO, UNAGISAUCE

Spicy tuna, cucumber, avocado, unagi sauce

18

RINDER CARPACCIO ROLL

INSIDE OUT MAKI, AVOCADO, JAPANISCHE MAYONNAISE, RINDER CARPACCIO

Inside out maki, avocado, Japanese mayonnaise, beef carpaccio

19

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR MONTAGS KEIN SUSHI ANBIETEN/

PLEASE NOTE THAT WE DON'T OFFER SUSHI ON MONDAYS

SUSHI KARTE / *sushi menu*

€

MAKIROLLE 6 STK. *maki roll 6 pcs.*

KAPPAMAKI

GURKE
Cucumber

SHAKEMAKI

LACHS
Salmon

KANPYOMAKI

FLASCHENKÜRBIS
bottle gourd

AVOCADOMAKI

AVOCADO
avocado

TEKKAMAKI

THUNFISCH
tuna

5,50 | 6,50

7,50 | 7,50

6,50

NIGIRI 2 STK. / NIGIRI 2 PCS.

MAGURO

THUNFISCH
Tuna

SHAKE

LACHS
salmon

SUZUKI

WOLFSBARSCH
sea bass

EBI

GEKOCHTE GARNELE
boiled prawn

HOTATEGAI

JAKOBSMUSCHEL
scallop

HAMACHI

GELBSCHWANZMAKRELE
greater amberjack

5,00 | 4,50

5,00 | 5,50

5,50 | 5,50

INARI (IPCS.)

REIS IN TOFUTASCHE
rice in tofu bag

3

SUSHI UND SASHIMI TELLER *sushi and sashimi plates*

€

SUSHI VARIATION GLASHAUS / 3 Nigiri, 6 Maki, 2 Sashimi

21

SUSHI VARIATION HYATT / 5 Nigiri, 6 Maki, 4 California roll

29

SHAKE SASHIMI / 9 Stk. Lachs/ 9 pcs. Salmon

18

MAGURO SASHIMI / 9 Stk. Thunfisch / 9 pcs. Tuna

24

SASHIMI VARIATION / 18 Stk. Gelbschwanzmakrele, Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch,

Jakobsmuschel / 18 pcs. greater amberjack, tuna, salmon, sea bass, scallop

32